

Calisson éclairs

Ingrédients

- 75g water
- 100g volle melk
- 3g suiker
- 3g zout
- 70g boter
- 95g bloem
- 145g ei
- 30g gekonfijte meloen
- 35g gekonfijte sinaasappel
- 2,5g oranjebloesemwater
- 55g amandelpoeder
- 35g poedersuiker
- 160g volle melk
- 150g volle room
- 2 eieren
- 40g suiker
- 30g maïzena
- 30g boter
- 160g calissoncrème
- 75g room (toevoegen na het koken)
- 1 vel eetpapier

Préparation

1. Bij de start van het schooljaar heeft Kenwood me uitgedaagd om een typisch gerecht uit mijn regio te maken met mijn Cooking Chef robot.
2. Aangezien ik in de Provence ben, dacht ik al snel aan calissons en dus wilde ik deze snoepjes in een dessert herinterpreteren.
3. Hier ben ik dan met éclairs op calisson wijze: een chouxdeeg, een banketbakkersroom op smaak gebracht met zelfgemaakte calisson en tot slot een decoratie die lijkt op calissons, de helft royal icing en de helft eetpapier
Materiaal :Ik heb uiteraard mijn Kenwood Cooking Chef robot gebruikt / code FLAVIE1 = ratis accessoires bij aankoop van de robot / code FLAVIE2 = 20% korting op alle accessoiresMijn spuitzakken komen van Guy Demarle / verwijzingscode FLAVIE10 voor 10 korting bij inschrijvingPerforatieplaatPetit four spuitmondje 14mmIngrediënten :Ik heb oranjebloesemwater Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
4. Bereidingstijd : 1u30 + 25 minuten bakken + afkoelenVoor een vijftiental éclairs : Chouxdeeg : water volle melk suiker zout boter bloem ei Als je de cooking chef gebruikt, laat je gewoon leiden door het voorgeprogrammeerde recept voor chouxdeeg, anders zijn hier de stappen die je moet volgen: Verwarm het water en de melk met de suiker, het zout en de boter.
5. Wanneer het mengsel heet is en de boter volledig is gesmolten, voeg je de bloem in één keer toe, meng goed en zet het weer op een middelhoog vuur.
6. Blijf constant roeren om het deeg te drogen, gedurende ongeveer 3 tot 4 minuten.
7. Haal van het vuur en laat afkoelen terwijl je regelmatig mengt, of doe het deeg in de kom van een robot met de vlinder en meng op lage snelheid zodat de stoom kan ontsnappen.
8. Voeg vervolgens geleidelijk de eieren toe, terwijl je regelmatig blijft mengen, tot je een homogeen deeg hebt.
9. Giet het deeg in een spuitzak met een petit four spuitmondje en spuit éclairs op een bakplaat bekleed met bakpapier.

10. Voor het bakken bestrooi ik mijn éclairs met een tant-pour-tant van cacaoboter/poedersuiker, je kunt ze ook gewoon met poedersuiker bestrooien, dat helpt om gelijkmatige éclairs te krijgen.
11. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 minuten (zonder de oven tijdens het bakken te openen).
12. De éclairs moeten opgeblazen en goudbruin zijn.
13. Laat afkoelen op een rooster.
14. Calissoncrème : gekonfijte meloen gekonfijte sinaasappel 2, oranjebloesemwater amandelpoeder poedersuiker Ik had de hoeveelheden iets verhoogd om de mini calissons te maken die gebruikt worden voor de decoratie van de éclairs.
15. Begin met het mixen van de gekonfijte sinaasappel en meloen.
16. Meng met een spatel (of met de vlinder als je de robot gebruikt) de gekonfijte vruchten met het oranjebloesemwater, het amandelpoeder en de poedersuiker.
17. Calisson banketbakkersroom : volle melk volle room 2 eieren suiker maïzena boter calissoncrème room (toevoegen na het koken) Als je de cooking chef gebruikt, laat je gewoon leiden door het voorgeprogrammeerde recept voor banketbakkersroom, anders zijn hier de stappen die je moet volgen : Verwarm de room en de melk.
18. Klop de eieren met de suiker en daarna de maïzena.
19. Giet de warme vloeistof erover terwijl je goed mengt, en giet alles terug in de pan.
20. Kook op middelhoog vuur terwijl je constant blijft roeren tot de room indikt.
21. Voeg vervolgens de eerder bereide calissoncrème en de in kleine stukjes gesneden boter toe.
22. Dek de room af en laat volledig afkoelen in de koelkast.
23. Meng voor gebruik met een garde de room om een mooie romige crème te krijgen.
24. Afwerking : 1 vel eetpapier Royal icing : eiwit + poedersuiker + 1 eetlepel citroensap Prik 2 of 3 kleine gaatjes onder elke éclair en vul ze met een spuitzak.
25. Snijd het eetpapier zodat het de helft van de éclairs bedekt.
26. Bereid de royal icing door de 3 ingrediënten te mengen, pas de consistentie indien nodig aan met wat extra poedersuiker.
27. Glazuur de éclairs met de royal icing en voeg het eetpapier toe.
28. Decoreer indien gewenst met een mini calisson en laat volledig kristalliseren voordat je ervan geniet!